

De middag maaltijd bij de Koninklijke Marine

Aan boord van schepen of instellingen van de Koninklijke Marine, is de warme hap een van de hoogtepunten in het drukke marine leven. Naar de warme hap werd met verlangen uitgekeken. De maaltijd is zeer gevarieerd. De rantsoenen die vroeger verstrekt werden waren onvoldoende om de maag van een Hollandse jongen te vullen. Het systeem van gamellelgelden was nodig om de maaltijden te verfraaien en aan te vullen. Ondanks het toch nog krappe budget werden door botteliers, koks en hofmeesters hoogstandjes verricht om tot een smakelijke maaltijd te komen. De vroege vogels die op maandagochtend de haven of marine kazerne betraden, werden getrakteerd op de lucht van snert. Men was gelijk klaar wakker. Het was maandag, de dag van de snert met nasi – bami of witte rijst met goulash. Maar de hoofdzaak was snert. Een traditie bij de Koninklijke Marine. De samenstelling : men trekt bouillon van een varkensvlees of hamschijven, zwoerd, erwten, prei en andere groenten. De dan verkregen soep wordt rijkelijk voorzien van dobbelsteentjes spek en werd snert met drijfjies genoemd. Ook werd er 's maandags de bekende bruine bonensoep geserveerd. De woensdag is een feestdag bij de Marine, de dag van de rijsttafel. De doordringende geur van gebakken kroepoek, ragout, sajoer lodeh en diverse sambals hing op en in het schip of de instelling. De sambals waren te verdelen in drie groepen: rauwe sambal, sambal goreng en sambal boeboeks. Vergaderingen of afspraken werden verzet, speciaal voor de rijsttafel. Oudgedienden of wervianen kwamen regelmatig bij de oude Zuiderkruis een hapje ophalen en stonden zelfs in de rij met potjes en pannetjes (gamellen). Deze rijsttafel is ook traditie bij bezoek van prominenten of grote vergaderingen.



Ingrediënten Mihoen met pindasaus

De donderdag was ingeruimd voor de Hollandse of Zeeuwse rijsttafel. Dat was voor de botteliers, koks en hofmeesters – naast de woensdag – de topdag. Zij hadden dan de mogelijkheid om hun vakkennis ten toon te spreiden. De Hollandse of Zeeuwse rijsttafel was een uitgebreide maaltijd bestaande uit rijst, gekookte aardappelen, bruine bonen of grauwe erwten (raasdonders), veel sla, tomaat, augurken, komkommers,

speklap en spekvet met kaantjes . De Chef d'Équipage bij de Marine wordt Kaan genoemd, vandaar die associatie met de naam schipper voor kaantjes. Wat vooral niet vergeten mag worden, waren de uitjes. gebakken en rauwe uitjes. Daarnaast natuurlijk sambal en piccalilly. Door de toeloop van buitenstaanders werd de maaltijd vaak verzet en/of aangepast. Bij deze maaltijd waren de seizoensgebonden artikelen belangrijk.

Proefbordje

Wat ook traditie van het zuiverste water was, was het proefbordje. Dit was een begrip voor iedere marineman. Het bestond uit het voorproeven van de maaltijd door de Commandant, de Eerste Officier en de Arts. Deze ceremonie werd verzorgd door de chef-kok. De menulijst bij de Marine staat vast op hoofdlijnen, alleen het toebehoren verschilde vaak. Op de donderdag (Hollandse of Zeeuwse rijsttafel) was de stampot, zuurkool met worst een favoriete maaltijd. Of de oranje rats, stampot wortelen en uien en stampot boerenkool met worst(leuning) of gehaktbal uit blik. In de jaren vijftig was in het menu, de vrijdag gereserveerd voor de Rooms Katholieke bemanningsleden. Die mochten toen op vrijdag geen vlees eten, dus was het vis! Gekookte of gebakken aardappelen met wortelen en doperwten (punten en strepen). Oud Marineofficieren aten vaak bij of na afloop



van samenkomsten, het zogenaamde zeven gangen menu. Dat bestond uit stokvis, rijst, stroop, bonen, gekookte aardappelen en uien of augurken, soms sla. De avondmaaltijd (theewater) was karig en bestond uit brood, smeerkaas, jam, muisjes gekleurd (technicolor), sardines en hagelslag gewoon. Vaak werd er een schijf gebakken bloedworst met een schijf appel er op als aanvulling geserveerd. Ook kwam er af en toe gebakken marinier op tafel. Dat was een gerecht dat bestond uit gebakken cornedbeef, uien en sambal. Vaak bestond het echter uit blokjes gesneden boterhamworst. Binnen het korps mariniers was men niet gecharmeerd ten aanzien van de benaming gebakken marinier. De smeerpastei uit blik werd amper gegeten op brood, maar werd wel vermengd met uien, mayonaise, paprika, chilisaus, gesneden komkommer en opgediend op schalen, gegarneerd met sla, tomaten en ei. De Duitse aardappel was een delicatessie en een favoriete hap bij de mijnendienst en de witte vloot (Hydrografische Dienst). De samenstelling van de Duitse aardappel bestond uit gebakken aardappelen, spek, ham en uien. Het werd veel gegeten bij veeg- en dregwerkzaamheden van de Mijnendienst die in de avond of nacht plaatsvonden. Wekelijks werd het afgewisseld met rijst en kippenlevertjes. Bij de mijnendienst was het Baks zeuntje ook een begrip. Het was meestal de jongste matroos en hij diende zorg te dragen voor de maaltijd aan de bak of klas. Dat hield in: tafeldekken, onderhoud van het kommaliewant (bestek en servies) Het serviesgoed was herkenbaar aan kleuren. Het commandant servies was wit met een groene rand. Het bestek van de Commandant was van zilver en de couverts waren heel uitgebreid van messenleggers, visbestek. Dat van de overige bemanningsleden was wit met een blauwe rand, vroeger bij de officieren met een paarse rand en van de onderofficieren wit met een blauwe rand en dat van de korporaals en manschappen was gewoon wit. Het bestek was van roestvast staal en bestond uit grote messen, lepels en vorken en klein dessertbestek. De glazen bestonden uit klein wijnglas, groot wijnglas, bourgogneglas, jeneverglasjes, cognacglazen, tafel water glazen en limonade glazen. De koffie werd gezet in een percolator. Er werd gebruik gemaakt van een soort zak in een ring om koffie te zetten boven een koffieketel. De tijden zijn veranderd, maar de zorg voor de voeding, de warme hap, zal bij de Koninklijke Marine altijd een hoogtepunt blijven.

De rantsoenen waren soms karig maar altijd voldoende om gewoon je werk te doen

Worst en Kaas dat werd aan de balie uitgedeeld en wel per plakje

Boter en klontje (gezouten boter uit een groot blik)

Technicolor en Negerzaad stond op tafel net als de Jam

Koffie en thee kon je nemen wat je wou maar en melk 1 mok per man en meer niet

Bij het langgaan bij de uitgiftebalie stond je voor en rijtje zeuns die de maaltijd op je stalen plate schepten
Je kon niet ongeneerd opscheppen wat je wilde en vlees al helemaal niet

Toetje ja lekker zeg maar streng 1 portie per man

De lichte 50 en 60 jaren heeft het allemaal nog meegemaakt. De tijden zijn zelfs drastisch veranderd
Catering bedrijven die op de wal de maaltijden verzorgen, wie had dat ooit kunnen denken

Aan boord van de schepen hebben wij gelukkig nog koks, botteliers en hofmeesters die de maaltijden verzorgen
Ik ben er vast van overtuigd dat door de jaren heen het menu ook daar drastisch zal veranderen en al voor een gedeelte veranderd is

Indische maaltijden zullen langzaam verdwijnen

Zweeuwse Rijsttafels NOOIT van gehoord

Gebakken Marinier, kun je dat eten ??

Duitse aardappelen zullen wel gewone gebakken aardappelen worden

De plak bloedworst bij de rode kool is al verdwenen

De dikke plakken gebakken lever met massa's gebakken uien bestaat ook al niet meer

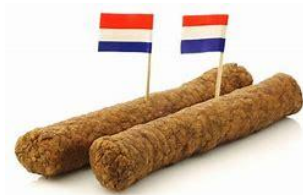
Pastei Toetoe wordt nooit meer geserveerd

Melk van melkpoeder gemaakt en te tappen uit een melkbus is allang verdwenen (dat is niet erg natuurlijk)

IJsmachines aan boord nou kom er maar eens om, Wat een traktatie als er eens slagroomijs gemaakt werd, geduldig stond je in de rij met je koffiemok

Het hoogtepunt van culinair genot waren de NOODRANTSOENEN , een keer per maand vaste prik Het werd gewoon gegeten en niet weggegooid

Op de wal kun je nu ook kiezen uit patat, frikandellen en croquetten (aan boord is dat een snack voor op de wacht)



De Indische maaltijd op de wal is weggezakt, wie had ooit kunnen denken dat saté uit een plastic zakje gepeuterd moest worden Maken ze zelf nog sambal trassi bij de marine??, ik denk zomaar van niet.



Van dit naar dit



Van dit naar dit

